

Mas Donís Blanc

Nota de tast

Color de palla brillant.

*En nas, aroma d'herbes de tocador, fruita gebrada,
pedra seca.*

En boca hi trobem dolçor; és gustós, ple i complex.

Varietats

70% Garnatxa blanca

30% Macabeu



Elaboració

Temperatura de fermentació controlada (14-16°C)
Les dues varietats es vinifiquen juntes en dipòsits d'acer inoxidable.
Estabilitzat en fred.
Filtrat suau abans d'embotellar.

Vinyes

Garnatxa (10-25 anys) de diferents parts de la vall
Macabeu de 40 anys
El sòl de les vinyes a la part més baixa és d'al·luvió, mentre que les vinyes més altes i a totes les terrasses i talussos el sòl és de mineralització baixa en una base de pedra amb granit i pissarra.
Alçària: 150-450 m

Verema

Manual
Verema a principis de setembre
1- 1,5 kg/cep

Producció total

13.000 ampolles (0,75 cl)

Anàlisi

13% vol. alcohol
5-5.20 g/l d'acidesa (tartàric)
< 2 g/l de sucre residual

Premis i mencions

La Guia de vins de Catalunya 2018:

- Mas Donis Blanc 2016: 8,861p.

La Guia de vins de Catalunya 2017:

- Mas Donis Blanc 2015: 8,861p.

La Guia de vins de Catalunya 2016:

- Mas Donis Blanc 2014: 8,87p.